PACOJET 2

WHEN COOKING BECAME SWISS™

Nouveau

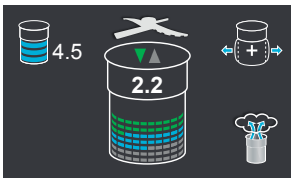
DÉCOUVREZ LA MAGIE DU PACOSSAGE AVEC LE PACOJET 2

PACOJET®

Découvrez la magie du « pacossage » avec le Pacojet 2

Pacojet 2 est la plus nouvelle génération de machine Pacojet permettant de transformer les préparations simples en hautes performances culinaires. Le pacossage permet au cuisinier de « micro puréer » les aliments frais, congelés sans les décongeler ; pour préparer des mousses ultrafines, des glaces et des sorbets naturels et frais, des soupes, sauces et farces aromatiques. Dans les portions prêtes à servir, les arômes intenses, les couleurs naturelles et les valeurs nutritionnelles des aliments sont préservés.

PACOJET 2



Innovations développées pour le Pacojet 2 :

- **Un écran tactile brillant avec des icônes facile à comprendre.**

- **Nouvelles novatrices fonctions de pacossage pour les aliments congelés :**
  - **Dosage en portions entières et en dixièmes de portions** – Permet un dosage extrêmement précis.
  - **Éligible fonction de surpression avec dépressurisation automatique** – Dépressurisation aussi possible durant la transformation.
  - **Fonctions de contrôle et d'assistance si vous pacossez des bols trop pleins** – Le Pacojet détecte et « sauve » automatiquement le contenu de bols trop pleins. Il n'est plus nécessaire de décongeler le contenu.

- **De nouveaux programmes spécifiques pour la transformation d'aliments frais, non congelés avec le Pacojet Coupe Set* :**
  - **« Trancher/Hâcher »** – pour tartares, farces, herbes etc.
  - **« Mixer/Fouetter »** – pour les aliments liquides.
    Sans production de chaleur – un cycle de préparation dure seulement 1 minute !

- **Guide d'utilisation compréhensible et des réglages individuels :**
  - **Mode d'emploi détaillé avec des nombreuses illustrations.**
  - **Cycle de nettoyage complètement affiché à l'écran** – des indications visuelles pour un nettoyage simple et hygiénique de l'appareil.
  - **Des réglages individuels** – programmer le Pacojet 2 individuellement selon vos besoins.

- **Une durée de vie inégalée :**
  - Le moteur sans balais exclusivement développé en Suisse pour le Pacojet avec une garantie prolongée à cinq ans : Une performance et une fiabilité extraordinaire, bien plus silencieux et ne craint pas l'usure.

- **Un nouveau livre de recettes internationales Pacojet 2** – Inspirations culinaires exquises créées par des cuisiniers Pacojet du monde entier.

- **Des accessoires haut de gamme d'une valeur durable** – tous les accessoires du Pacojet 1 sont sans exception compatibles avec les Pacojet 2.

*Le Pacojet Coupe Set est un accessoire Pacojet disponible chez votre point de vente Pacojet.

Ici les rêves culinaires se réalisent !

Le nouveau Pacojet 2 offre des innovations d'une utilité exceptionnelle – parfait pour les cuisiniers avec hautes exigences, dans la restauration de concept, en cas d'utilisation intense et pour bien plus encore.

- **Laisser libre cours à la créativité** – réaliser facilement toutes vos idées, préparer vos propres spécialités, aisément enthousiasmer vos clients par des repas originaux.
- **Des résultats exquis** – couleurs naturelles, arômes intenses et texture ultrafine.
- **Rentable et économique** – économie du temps de travail et dépenses, moins de restes d'aliments – pour un profit maximal.
- **Rapide et facile à nettoyer** – un cycle de nettoyage automatique ne dure que 1 minute.

L'exemplarité des valeurs traditionnelles et durables.

La technique de précision développée et fabriquée en Suisse ainsi qu'une qualité supérieure garantissent une performance constante et une longue durée de vie.

Le système Pacojet 2 contient :

1 appareil Pacojet 2
1 couteau de pacossage
1 protection contre les projections
2 bols à pacosser avec couvercle
1 récipient protecteur
1 spatule (en acier chrome)
1 mode d'emploi
1 livre de recettes internationales

Set de nettoyage
1 dispositif de nettoyage (bleu)
1 joint de nettoyage (bleu)
1 joint de rinçage (vert)

Le Pacojet 2 est en même temps performant et compact.

Il prépare une portion en 20 secondes ou il transforme le contenu d'un bol entier en moins de 4 minutes.

Avec le Pacojet 2, vous pouvez pacosser en une heure :

- 15 litres de sorbet ou de glace dans 15 sortes différentes
- 15 kg de mousse aérée ou de farce délicieuse pour les pâtés et terrines
- 15 kg de concentré d'herbes ou d'épices pour les sauces, huiles etc.
- 150 portions de soupe dans 15 variations différentes
- Et bien plus encore !

Le Pacojet Coupe Set pour des aliments non congelés est disponible chez votre point de vente Pacojet.

Élargissez votre offre de menus et ainsi augmentez vos possibilités de revenus – découvrez l'unique Coupe Set de Pacojet en combinaison avec le Pacojet 2.

Le Pacojet 2 possède des programmes spécifiques pour l'utilisation du Pacojet Coupe Set. Vous pourrez ainsi élargir le domaine d'application avec Pacojet par des aliments frais, non congelés, par exemple de la viande crue/cuite, du poisson, des herbes, légumes, fruits, œufs, de la crème fraîche etc.

Couper, hacher, puréer, fouetter, mousser et/ou mixer à la consistance désirée en seulement 60 secondes – tout sans production de chaleur.

Le Pacojet Coupe Set contient un mode d'emploi et les accessoires suivants :

1 disque à fouetter ; pour chantilly et blanc d'œuf, crèmes de fruits, milk-shakes etc.

1 couteau à 2 lames ; pour les ingrédients hachés grossièrement, p. ex. herbes, légumes, viande/poisson (p. ex. tartare).

1 couteau à 4 lames ; pour les plus fines consistances : farces, purées, mousses (p. ex. terrines, pâtés).

1 pince à couteau : pour la fixation en toute sécurité des couteaux à lames.

Données techniques PACOJET 2

Puissance nominale	950 W
Tension de secteur	230–240 V / 50–60 Hz
Dimensions	498 × 182 × 360 mm (hauteur × largeur × profondeur)
Poids net	15,7 kg
Capacité de bol	1,0 litre (h : 135 mm Ø : 130 mm)
Volume de remplissage maximal	0,8 l
Température de pacossage idéale pour des aliments congelés	−22 °C
Fréquence de rotation	Moteur 6000 tr/min Couteau de pacossage 2000 tr/min
Surpression	env. 1,2 bar

Pour plus informations, veuillez contacter :

Pacojet AG
6300 Zug/Suisse
info@pacojet.com

www.pacojet.com

Copyright, exclusion de responsabilité

Tous droits, la reproduction, multiplication, la traduction, l'enregistrement et le traitement électronique ainsi que toute communication relèvent d'une autorisation écrite de l'éditeur.

Toute responsabilité de l'éditeur et de ses agents pour tout dommage corporel, matériel ou financier est exclue.

© 2013, Pacojet AG